

星野リゾート最高峰の美食体験

山梨・長野で秀逸な素材を手がける生産者の旬の食材を、料理長自らが現地に赴き吟味。素材本来の持ち味を活かすためにシンプルな調理法で丹念に仕上げられる料理は、独創的に彩られ、目にも舌にも美味しい至福の美食体験へと誘います。リゾナーレ八ヶ岳のメインダイニング「OTTO SETTE」は、星野リゾートグループ料理部門で最も優秀な顧客満足度を獲得し続けております。

当館ではバンケットスタイルでも同様の美食体験をお楽しみいただけます。



◎Italian Course Party (BANQUET STYLE)

<参考メニュー>

- ・ Antipasto
ホタテとサーモン 野菜のサラダ添え
 - ・ Zuppa
じゃがいものクリームスープ
 - ・ Primo piatto
豚サルシッチャと野菜の入ったリゾット
 - ・ Pesce
真鯛の蒸し焼き 白ワインのクリームソースで
 - ・ Carne
牛肉の網焼き 野菜のグリルを添えて 赤ワインソースと共に
 - ・ Dolce
本日のデザート
- *その日の環境・市場の変化により、料理内容や素材の産地が一部変わります。
*米飯類の産地は担当者にお問い合わせください。
*ご希望や予算に合わせた会場、形式、パーティスタイルをご提案致します。



◎Italian Buffet Party (BANQUET STYLE)

<参考メニュー>

<冷製>

- ・ マグロ 茄子とみょうがのサラダ添え
- ・ プロシュートとサラミ チーズの盛り合わせ
- ・ サーモンのスモーク フレッシュマトとレモン ケッパーを添えて
- ・ カンパチのカルパッチョ
- ・ トマトとモッツァレラチーズのサラダ仕立て バジリコ風味のソースで
- ・ エビとじゃがいものサラダ仕立て
- ・ 鶏胸肉ときゅうりのマリネ 粒マスタードソース
- ・ ローストポークとキャベツのマリネ ツナのソース仕立て
- ・ サンドウィッチ

<温製>

- ・ じゃがいものクリームスープ
- ・ 色々野菜のバーニャカウダソース
- ・ 本日のパスタ 2種類
- ・ 魚介と野菜を使ったフリット
- ・ チキンライスのドリア
- ・ モッツァレラチーズのサラミと玉ねぎのピッツァ
- ・ マスタードを効かせた鶏のソテー 野菜の煮込み添え
- ・ 魚グリル
- ・ 牛肉の軽い煮込み ガーリックライス添え
- ・ 豚肉のロースト グリル野菜を添えて バルサミコソース

<デザート>

- ・ パティシエこだわりデザートの盛り合せ
- *ご希望や予算に合わせた会場、形式、パーティスタイルをご提案致します。
- *その日の環境・市場の変化により、料理内容や素材の産地が一部変わります。
*米飯類の産地は担当者にお問い合わせください。
*ご希望や予算に合わせた会場、形式、パーティスタイルをご提案致します。

◎After Party (Second Party)

各種ドリンク、軽食、乾物をご用意しております。バーやプールでの貸し切りパーティ等、皆様のご希望やご予算に合わせてアフターパーティをご提案致します。

◎メインダイニング「OTTO SETTE」、ビュッフェ&グリルレストラン「YYgrill」

上記レストランでの食事ご要望も承ります。詳しくはお問い合わせください。

